

Galaxy Citra Black IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **27.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.375 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (70.4%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.35 kg (9.9%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.3%)	65 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.2 kg (5.6%)	35 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kaffir	2 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Skórka z pomarańczy (świeża)	40 g	Gotowanie	7 min